



10 mitos del vino que en algún momento hemos creído

- *Que oliendo el corcho se conoce el vino, que carnes rojas van con tinto, que todos los vinos son para guardar, que la tapa rosca es solo para vinos blancos. Existen muchos mitos sobre esta bebida. El sommelier colombiano José Rafael Arango, uno de los expertos invitados a las charlas de Expovinos, cuestiona y despeja dudas sobre 10 de estos mitos generalizados.*

José Rafael Arango es *sommelier* profesional, columnista, docente universitario y el primer colombiano en ser jurado del Concurso Mundial de Bruselas. Es uno de los invitados a las charlas con expertos de Expovinos 2020. Desde hace más de 20 años se dedica a divulgar la cultura del vino a través de catas, charlas, conferencias y columnas. En su trabajo desarrolló una teoría, sustentada en la realidad, sobre lo que él llama “tío farsante”. Se trata de un personaje, todos conocemos uno, quien, tras un accidental contacto con el vino como un viaje a Argentina, España, o Francia, “se erige como el sommelier de la familia, sin apelación o el más mínimo atisbo de duda ante sus “certeros” análisis enológicos”, explica Arango.

Este personaje logra transmitir a toda la familia, y a algún amigo incauto, una serie de conceptos errados y mitos sobre el vino desde su compra hasta su almacenamiento, pasando por el maridaje, falsas creencias que se extienden y se reproducen en otras personas. Estos son los mitos del vino del “tío farsante”.

1. Botella grande y pesada equivale a buen vino.

“Si esto fuera cierto, vinos como *Château Margaux* o los *Brunellos italianos* (por mencionar dos de una pléyade de joyas) estarían condenados, pues sus botellas ostentan una simpleza casi franciscana, totalmente opuesta a lo que contiene su sublime interior”, señala José Rafael Arango. Las botellas grandes como las bellas etiquetas son un elemento de *marketing* de las bodegas para destacar sus productos, pero no existe relación alguna entre el peso de la botella, o la hondura de su picada, (concavidad en la base) con calidad. Por supuesto hay grandes vinos en botellas pesadas pero un recipiente de gran peso no es, por sí solo, sinónimo de excelencia.

2. La copa se toma por el cáliz.

El “tío farsante” tomaría la copa por el cáliz, como si fuera protagonista de novela. “La copa de vino tiene tres partes: base, tallo y cáliz. Al tomar la copa por el cáliz se ensucia con las huellas digitales y además se calienta el vino. La correcto es tomar la copa por la base como hacen los sommeliers durante



las catas para así apreciar los colores de la bebida, o tomarla del tallo”, indica el experto.

3. Oliendo el corcho se conoce el vino.

Cuando el “tío farsante” iba a un restaurante y el mesero destapaba la botella pedía el corcho y lo olía para dictaminar si el vino “está bueno o está picado (esta agrio o defectuoso)”. *“Salvo que usted sea experto en 2,4,6 Tricloroanisol (TCA) o Brettanomyces (Brett), microorganismos que atacan al corcho, efectivamente el corcho pueden presentar defectos y usted los puede identificar en nariz, lo que no puede identificar es la calidad del vino oliendo el corcho, el juez del vino es la boca del catador”*, dice José Rafael Arango. Habría que preguntarle al “tío farsante” si se deben oler también las tapas roscas que traen muchas botellas. Lo que nos lleva al siguiente mito.

4. La tapa rosca es para vinos de baja calidad.

En el mundo anglosajón tanto productor como consumidor de vinos: Estados Unidos, Nueva Zelanda, Australia, Suráfrica, África, Gran Bretaña, muchas botellas no tienen corcho sino tapa rosca y no son necesariamente blancos jóvenes. *“Existen Pinot Noirs neozelandeses de gran calidad en tapa rosca que evolucionan favorablemente con este tipo de cierre”*, afirma José Rafael Arango.

5. El catador de vino es un adivino.

“Muchos creen que, con el mero análisis de los sentidos de un vino, el catador puede (con voz potente) dictaminar: “Este es un Château Lafite 1962” ante la admiración y el asombro de la audiencia. Cuando existen más de un millón de etiquetas en el mundo (sin contar añadas), identificar un vino no es como identificar los fríjoles de la abuela”, señala el sommelier. Por supuesto los catadores profesionales reconocerán un buen vino, incluso su procedencia y añada, pero reconocer 100% las características de un vino es un arte muy complejo que pocos iniciados pueden lograr, incluso los mismos enólogos o creadores de vinos, a veces no logran reconocer a sus propias creaciones.

6. El cuerpo del vino se aprecia a simple vista.

Si alguien en un cóctel o en una cena, un hombre pronuncia esta frase mirando a contraluz la copa, advierte José Rafael Arango, lo más probable es que se refiera al cuerpo de una persona. El cuerpo del vino es una medida que se verifica en la boca del catador y no es otra cosa que su peso en la lengua.



7. Todos los vinos tienen *bouquet*.

“Qué gran *bouquet*” es una frase que se escucha con frecuencia y que solo es correcta en el 10% de los casos, pues el 90% de los tintos del mundo no tienen *bouquet*, atributo exclusivo de los vinos de guarda o con aromas terciarios que generalmente otorga el paso por bodega y este privilegio lo tienen menos del 10% de los vinos en el mundo. Un Gran Reserva Rioja o un Crianza de Ribera del Duero tendrán *bouquet* por su paso por bodega. Un tinto joven por supuesto tendrá aromas primarios y secundarios, pero jamás *bouquet*.

8. Todos los vinos son para guardar.

Salvo que sea un tinto de altísima calidad, los tintos, rosados y blancos son para consumir dentro de sus primeros 4 años de vida. Los vinos son organismos vivos que tienen su ciclo vital de nacimiento, madurez y muerte. Una botella de un tinto joven almacenada por diez años no será ni vino, ni siquiera vinagre y no valdrá miles de dólares como si puede suceder con un Chateau Lafite, o un Chateau Margaux,

9. Carnes blancas, vinos blancos, carnes rojas, vinos tintos.

“Este mito es muy extendido y se toma casi como un dogma. Y admitir esto sería afirmar que todos los vinos y todas las carnes son iguales”, sostiene el sommelier. Las carnes varían según su tipo de salsa, su método de cocción y su cantidad de grasa. En pescado no es igual una merluza que un salmón, ni un pavo con una pechuga de pollo envuelta en tocino con salsa de mostaza, que un carpaccio de res, que a pesar de ser carne roja es muy delicado. El maridaje depende de la estructura del vino versus la potencia del plato y de cómo ambos elementos se complementan. Una pechuga de pollo al horno en salsa de mostaza, por su potencia, iría mejor con un tinto y un carpaccio de res va mejor con un blanco. En Expovinos se ofrecerán 11 shows gastronómicos de reconocidos chefs colombianos quienes prepararán recetas y sugerirán sus correspondientes maridajes.

10. “Si es caro es bueno”

“Ni todo vino barato es malo ni todo vino caro es bueno. Comprar barato es de tacaños y comprar caro es de snobs. Hay que buscar relación calidad precio y eso se consigue con información”, opina José Rafael Arango quien sugiere guiarse por el gusto, mirando qué cepa me gusta, qué origen e ir explorando vinos y comparando precios. Expovinos con sus más de 700 referencias en promoción en la modalidad pague 2 y lleve 3, es una excelente oportunidad para comprar vinos de gran calidad en un amplio rango de precios.

